

ZUPY / SOUPS

RAMEN Z KACZKI / DUCK RAMEN

aromatyczny bulion z kaczki z ziołami | makaron ryżowy | jajko poche | grzyby shimej | kawałki mięsa z kaczki | warzywa

duck broth with herbs | rice noodles | poached egg | shimeji mushrooms | duck meat pieces | vegetables

ZUPA DNIA / SOUP OF THE DAY



| 35,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

BOWL ZE SMAŻONYM RYŻEM I WARZYSAMI / BOWL WITH FRIED RICE AND VEGETABLES

smażony ryż | seler naciowy | marchewka | cebula | kolendra | szczypiorek | sezam | limonka
fried rice | celery | carrot | onion | cilantro | chives | sesame | lime

STEK Z FENKUŁA / GRILLED FENNEL STEAK

grillowany fenkuł | labneh | sos harissa
fennel steak | labneh | harissa sauce

ŻEBERKA WIEPRZOWE Z SOSEM BBQ HOISIN / PORK RIBS WITH BBQ HOISIN SAUCE (160 G)

marynowane i pieczone żeberka | sos BBQ hoisin | smażony ryż z warzywami | kolendra | cytryna | piklowane chilli
marinated and baked ribs | BBQ hoisin sauce | fried rice with vegetables | coriander | lemon | pickled chili

PIEROŻKI GYOZA Z KACZKĄ (5 SZT.) / GYOZA DUMPLINGS WITH DUCK

pierozki gyoza faszerowane kaczka | marynowane wakame | grillowane warzywa | sos sweet soja | kawior
gyoza dumplings stuffed with duck | marinated wakame | grilled vegetables | sweet soy sauce | caviar

STEK Z ŁOSOSIA / SALMON STEAK (160 G)

łosoś filet | maślane ziemniaki francuskie | grillowana sałata rzymska | sos limonkowy | mango chimichurri
salmon fillet | buttered french potatoes | grilled romaine lettuce | lime sauce | mango chimichurri

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN STEAK (160 - 180 G)

połędwica wołowa | maślane ziemniaki francuskie | grillowane brokolini | sos pieprzowy
beef tenderloin | buttered french potatoes | grilled broccolini | pepper sauce

| 35,00 PLN

| 39,00 PLN

| 42,00 PLN

| 40,00 PLN

| 79,00 PLN

| 99,00 PLN

DESERY / DESSERTS

KARMELIZOWANA CYTRYNA CARAMELIZED LEMON

z musem cytrynowym / with lemon mousse

SUFLET CZEKOLADOWY Z SORBETEM OWOCOWYM CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH FRUIT SORBET

mus czekoladowy zapieczony z zewnątrz, płynny w środku, owoce, sorbet owocowy
chocolate mousse baked on the outside, molten inside, fruits, fruit sorbet

DESER DNIA / DESSERT OF THE DAY

| 21,00 PLN

| 29,00 PLN

| 29,00 PLN



THE BITES

By *MARCIA WACHOWICZ*

MENU



Przy grupach powyżej 4 osób doliczony zostanie 10% serwis firmowy. Do jednego stolika przypisany jest jeden rachunek, możliwe jest przyjęcie do dwóch płatności.

W naszej kuchni używamy najwyższej jakości składników. Wszystkie potrawy mogą zawierać zboża (w tym gluten), jaja, mleko (w tym laktozę, ryby, orzechy, sezam, soję, seler, gorczycę, dwutlenek siarki i siarczany, mięczaki, skorupiaki, łubin i ich pochodne.

A 10% service will be added for groups of more than 4 people. One bill is assigned per table, and we accept up to two separate payments per bill.
In our kitchen we use the highest quality ingredients that can contain cereals (including gluten), eggs, milk, fish, nuts, sesame, soy, celery, mustard, sulphates, molluscs, crustaceans, shells and their derivatives.

NA ZIMNO DO DZIELENIA / COLD SNACKS TO SHARE

HUMMUS Z BATATA / SWEET POTATO HUMMUS

olej chilli | cebulka prażona | czarny sezam | wędzona papryka | grillowana tortilla
chilli oil | roasted onion | black sesame seeds | smoked paprika | grilled tortilla

| 28,00 PLN

GRILLOWANY BAKŁAŻAN W MAŚLANEJ MASALI Z LABNEH / GRILLED EGGPLANT IN BUTTERY MASALA WITH LABNEH

marynowana papryka | guacamole
pickled peppers | guacamole

| 29,00 PLN

BURRATA Z GRILLOWANYMI SZPARAGAMI / BURRATA WITH GRILLED ASPARAGUS

burrata | grillowane szparagi | olej crispy chilli / burrata | grilled asparagus | crispy chilli oil

| 43,00 PLN

TATAR WOŁOWY W STYLU JAPOŃSKIM / JAPANESE-STYLE BEEF TARTARE (100 G)

polędwica wołowa z wakame i korniszonem | marynata japońska | chips z papieru ryżowego | grzyby enoki
|szalotka | kawior | żółtko przepiórcze | nori z bekonem | pachnotka
beef tenderloin with wakame and gherkin | japanese marinade | rice paper chips | enoki mushrooms | shallots |
caviar | quail egg yolk | nori with bacon | perilla

| 49,00 PLN

TATAR WOŁOWY KLASYCZNY / CLASSIC BEEF TARTARE (100 G)

polędwica wołowa | szalotka | ogórek kiszony | żółtko przepiórcze | musztarda | pieczywo
beef tenderloin | shallots | pickled cucumber | quail egg yolk | mustard | bread

| 49,00 PLN

TATAR Z ŁOSOSIA / SALMON TARTARE (100 G)

surowy łosoś | sriracha | guacamole | zielone jabłko | olej sezamowy | kolendra | prażony sezam | sałata rzymska
raw salmon | sriracha | guacamole | green apple | sesame oil | cilantro | toasted sesame seeds | romaine lettuce

| 49,00 PLN

NA CIEPŁO DO DZIELENIA / HOT SNACKS TO SHARE

KULKI ZIEMNIACZANE Z KIMCHI I PARMEZANEM (6 SZT.) POTATO BALLS WITH KIMCHI AND PARMESAN CHEESE

ziemniaczane kulki z kimchi | sos yum yum | cebulka chrupiąca | parmezan | gochugaru
potato balls with Kimchi | Yum Yum Sauce | crispy onion | Parmesan cheese | gochugaru

| 30,00 PLN

HALLOUMI Z BROKOLINI I SYROPEM KLONOWYM HALLOUMI WITH BROCOLINI AND MAPLE SYRUP

grillowane halloumi | brokolini z oliwą i solą morską | winegret koperkowo-cytrynowy z syropem klonowym |
prażone migdały | granat | parmezan | koperek | maldon
grilled halloumi | brocolini with olive oil and salt | dill and lemon vinaigrette with maple syrup |
roasted almonds | pomegranate | parmesan cheese | dill | maldon

| 35,00 PLN

SZASZŁYK Z UDEK KURCZAKA NA CHLEBIE NAAN (3 SZT. /200 G) CHICKEN THIGH SKEWER ON THE NAAN BREAD

udko z kurczaka / chlebek naan | mango pico de gallo | sos jogurtowo-miętowy
chicken thigh | naan bread | mango pico de gallo | yogurt-mint

| 38,00 PLN

WOŁOWA KOFTA NA SMAŻONYM RYŻU Z WARZEWAMI (200 G) BEEF KOFTA WITH FRIED RICE AND VEGETABLES

kofta z przyprawionej wołowiny | grillowane placki kukurydziane | śmietana z kolendrą i limonką | szczypiorek |
tajska bazylia
beef kofta | fried rice and vegetables | cream with coriander and lime | chives | Thai basil

| 40,00 PLN

TACOS Z SZARPANĄ KACZKĄ I MAYO SRIRACHA (3 SZT.) PULLED DUCK TACOS WITH SRIRACHA MAYOSAUCE

kaczka pieczona w miodzie i ziołach | placek kukurydziany | sałata | cebulka | salsa z ananasa i chipotle |
śmietana z kolendrą i limonką | świeża kolendra | sok z limonki
roasted duck meat in honey and spices | tortilla corn | lettuce | onion | pineapple and chipotle salsa |
cream with coriander and lime | fresh coriander | lime juice

| 42,00 PLN

TACOS Z KREWETKAMI (3 SZT.) / TACOS WITH SHRIMP

krewetki w przyprawach | placek kukurydziany | sałata | cebulka | salsa z ananasa |
śmietana z kolendrą i limonką | świeża kolendra | sok z limonki
shrimps in spices | tortilla corn | lettuce | onion | pineapple salsa | cream with coriander and lime | fresh
coriander | lime juice

| 42,00 PLN

KREWETKI W CIEŚCIE KADAYIF (4 SZT.) / SHRIMPS IN KADAYIF

krewetki | sos mango sriracha | marynowany imbir
shrimps | mango sriracha sauce | pickled ginger

| 42,00 PLN

PASTY / PASTAS

GNOCCHI NA MAŚLE ZE SZPARAGAMI GNOCCHI IN BUTTER WITH ASPARAGUS (140 G)

gnocchi ziemniaczane | masło ziołowe | maślane pangrattato z natką | szparagi
gnocchi | butter | buttery pangrattato with parsley | asparagus

| 32,00 PLN

UDON Z KURCZAKIEM / UDON WITH CHICKEN

chrupiące warzywa, pomidorki cherry, sos ostrygowy
crispy vegetables, cherry tomatoes, oyster sauce

| 35,00 PLN

MAKARON Z ŁOSOSIEM / PASTA WITH SALMON

pomidory | szpinak | sos winno-maślany | parmezan
tomatoes | spinach | wine-butter sauce | parmesan

| 36,00 PLN